



JULEFROKOST

Forkæl dit personale og dig selv

Fredag 15/11 – Lørdag 16/11 – Fredag 22/11 – Lørdag 23/11 – Fredag 29/11
Lørdag 30/11 – Fredag 6/12 – Lørdag 7/12 – Fredag 13/12 – Lørdag 14/12

Arrangementet starter kl. 18.30 med velkomstdrink og snacks. Herefter vil der blive serveret en lækker buffet. Til maden serveres husets eget bryg og udvalgte vine ad libitum. Efter middagen serveres der kaffe og sødt.

Velkomstdrink & salte snacks

*

Røget laks med peberrod, hytteost, sprøde salater og malt
Gratineret vesterhavstorsk med porre og rødæg i cremet sauce med hvidvin
Salat med confiteret and, svampe, sprøde rødder og peberrod
Terrine af griseskank med ølsyltede løg, beder og sennepsmayo

*

Sortiment af vintersalater med sprødt, forskellige dressinger og olier
Dansk frilandsgris med lun salat af rødkål, saltede nødder og tranebær og julesauce
Stegt sprængt andebryst med julekrydderier, jordskokker og beder med rosmarin og honning
Langtidsstegt kalveculotte med stegte svampe, løg og sky sauce
Små stegte vildmose kartofler med friske krydderier

*

Stort udvalg af europæiske oste med tilbehør
Orangemousse med chokolade og karameliserede nødder
Æblekompot med vanillecreme, crumble og karamel

*

Vendia Gourmet Kaffe og Chokoladebrud

Samlet pris for hele arrangementet inkl. drikkevarer til indtil kaffen er serveret.

Pr. person 695,-

Efter kaffen er der DJ og dans, samt mulighed for at købe, drinks, øl og vin.

Natmad – Biksemad med rødbejer, sennep, rugbrød og smør.
50,- pr. kuvert. Bemærk: skal forudbestilles.

Endeligt antal meldes senest 14 dage før arrangementet afholdes. Herefter er antallet bindende.